HITACHI
Inspire the Next

電子レンジ

総合カタログ 2008-5月

はかっておまかせ、匠（たくみ）の火加減。
デリシャス調理で、ヘルシー・おいしい・うれしい。

MRO-DV200 パール(W)

デリシャス調理
ヘルシーシェフ
日立過熱水蒸気オーブンレンジ

省エネNo.1 注1

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

わたし好みの
ごはんあたため

表も裏も
こんがりおいしい

脂・塩分
落としてヘルシー

eco
ずっと使うから、日立のエコ

年間CO_2削減量 約10kg*

過熱水蒸気オーブンレンジMRO-DV200

＊当社8年前の商品MRO-A1と新商品MRO-DV200の年間CO_2排出量の比較。MRO-A1：約37kg、MRO-DV200：約27kg（当社試算値）。

ハロー！省エネ家電
省エネ家電フォーラム & チーム・マイナス6%
日立グループは「省エネ家電フォーラム」を応援します。

ホームページ kadenfan.hitachi.co.jp

家電と空調の日立アプライアンス 日立の家電 検索

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

レンジ　オーブン　グリル　過熱水蒸気　スチーム

重さと位置をはかっておまかせ、5種の加熱の組み合わせで匠（たくみ）の火加減。
「デリシャス調理」で、ヘルシー・おいしい・うれしい。もちろん省エネ。

省エネNo.1[注1]

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

デリシャス調理　日立独自の「トリプル重量センサー（GPS）[※1]」で、ヘルシーはもちろん、焼きものも、あたためも最適加熱。

※1 GPSとは、Gram（重さ） Position（位置）Systemの略。

余分な脂・塩分を落としてヘルシー。
過熱水蒸気

業界最高[注2] 約400℃[※1]

過熱水蒸気で脱脂・減塩

- カロリーカット 約31%[※2]
- 塩分カット 約18%[※3]

5種の加熱の連係でうまみ成分を増やす

- イノシン酸 約1.6倍[※4]
- アミノ酸 約3倍[※5]

表も裏もこんがり焼けておいしい。
はかって両面グリル

レンジが食品の重さをはかるから、分量にピッタリの火加減。ヒーターからの熱とグリル皿の熱で、裏返さずに両面こんがりと焼き上げます。

わたし好みの仕上がりがうれしい。
わがや流あたため

いままでのあたためは

表面は熱いが、中まであたたまっていない

熱すぎる、ぬるすぎるなど好みに合わない

わがや流あたためなら

食品正味の重さに応じてしっかり加熱

家族の好みを記憶してピッタリ加熱

冷凍と冷蔵も一度にできてうれしい。
2品同時あたため

あたためムラになりやすい温度の異なる食品も、マイクロ波を上手にコントロールして同時に食べごろにあたためます。

注2 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

ビタミンなどを守る

本格料理もお菓子作りも

キッチンに置きやすい

- **庫内ひろびろNo.1**[注3] 総庫内容量33L
- **省エネNo.1**[注3] CO_2削減で環境を保護
- **お手入れカンタン** 外して丸洗いテーブルプレート

注3 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

家庭でCO_2が減れば、地球でもCO_2が減る。

一年中、毎日使う家電。その家電の省エネ性能こそ、家庭から排出するCO_2削減の大きな鍵。日立は先進の技術で環境問題に答えを出し続けます。

eco ずっと使うから、日立のエコ

チームマイナス6%の、1人あたりの年間CO_2削減目標は、ほぼ白くま1頭の体重と同じ。

めざせ！1人、1日、1kg CO_2削減　1人 1日 1kg　年間365kg = 白くまの体重[※6] 365kg　白くま1頭

電子レンジMRO-DV200に買い替えると年間約10kgもCO_2を削減できます。

年間CO_2削減量 約10kg[※7]

MRO-DV200
オープン価格★
総庫内容量33L

NEW

パール（W）

＊1 噴き出し口付近の最高温度。 ＊2 鶏のハーブ焼き1人前（約250g）の場合、ヘルシーアップコース：約388kcal、フライパン調理：約565kcal（日立調べ）。＊3 塩鮭一切れ（約100g）の調理後に含まれる塩分量。ヘルシーアップコース：約2.96g、ガスグリル調理約3.59g（日立調べ）。＊4 鶏のハーブ焼き1人前（約250g）の場合。イノシン酸は、5種の加熱の連係：約697mg/kg、フライパン調理：約439mg/kg（日立調べ）。＊5 鶏のハーブ焼き1人前（約250g）の場合、アミノ酸（グルタミン酸）は、5種の加熱の連係：約1,029mg/kg、フライパン調理：約338mg/kg（日立調べ）。＊6 白くま（ホッキョクグマ・オス）1頭の体重250～600kgを、目安として365kgにて換算。＊7 当社8年前の商品MRO-A1と新商品MRO-DV200の年間CO_2排出量の比較。MRO-A1：約37kg、MRO-DV200：約27kg（当社試算値）。

★オーブン価格の商品は、希望小売価格を定めていません。 商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

調理の決め手は、食品の分量にピッタリの火加減。
業界初[注1]「デリシャス調理」は、重さをはかって最適加熱。だから、おいしい。

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

トリプル重量センサー（GPS）※1が重さと位置をはかって

重量センサーが3つあるから、食品の重さだけでなく、位置もわかります。分量に合った火加減・加熱時間を決めます。

レンジ加熱時は、アンテナの回転を制御して、食品の位置にマイクロ波を集中させ、効率よくあたためます。

※1 GPSとは、Gram（重さ）Position（位置）Systemの略。

5種の加熱を効果的に使って最適加熱

レンジ
マイクロ波
肉
脂
マイクロ波で食材の中からすばやくあたためます。

オーブン
熱風
最高320℃の高火力と遠赤ブラックフッ素コートの遠赤効果でじっくり加熱します。

グリル
上ヒーター
ヒーター直火による遠赤効果で、炭火焼きのように表面をこんがり仕上げます。

過熱水蒸気（ナノスチーム）
凝縮水
過熱水蒸気
脂
「過熱水蒸気」で内部の脂や塩分を食材表面に移動させ、凝縮水とともに落とします。

スチーム
100℃のスチームで熱を均等に伝え、あたためから蒸しものまでふっくら仕上げます。

▶ 業界初[注1] デリシャス調理

レンジ　業界初[注1]

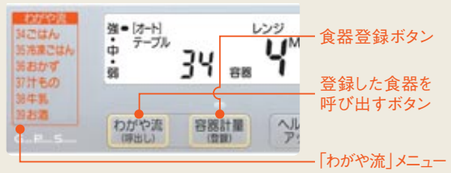
わがや流あたため　わたし好みの仕上がりがうれしい

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

食品の正味の重さに合った加熱だから、分量が多くても少なくてもお好みのあたため加減に仕上げます。

レンジが食器の重さをはかります。
レンジが食器の重さを引いて、食品だけの重さを計算。
食品正味の重さに応じて最適加熱。

よく使う食器を最大20種類※1登録できます。



いままでのあたため

分量によって仕上がりに差がある。
中まであたたまっていない

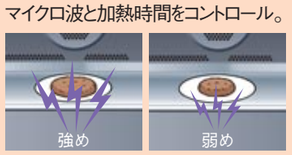
わたしの好みに合わない。
熱すぎ　ぬるすぎ

食品に適した温度に仕上がらない。
牛乳はぬるめが適温なのに…

わがや流あたため

分量にピッタリの加熱で、おいしい。
中まであたたかい

食品そのものの重さを自動計算。重いときは強め、軽いときは弱めにマイクロ波と加熱時間をコントロール。



好みにピッタリの加熱で、おいしい。

家族によって異なるお好みのあたたかさを5段階に調節。

食品にピッタリの加熱で、おいしい。

食品別仕上がり温度表※

	50℃	60℃	70℃	80℃	90℃	100℃
ごはん		●	○	○		
冷凍ごはん					●	○
おかず		○	●	○		
汁もの			○	●	○	
牛乳	○	●	○			
お酒	○	●	○			

● 標準設定のときの仕上がり温度
○ 仕上がり調節範囲

食品の種類によって異なる理想の温度に仕上げます。

※ごはん、汁もの、お酒は常温（20℃）の場合。牛乳、おかずは冷蔵（0～5℃）の場合。おかず、汁ものは食品の種類によって、仕上がり温度が異なります。食品の水分量やその他の条件によって仕上がり温度が変わる場合があります。

レンジ　オーブン　グリル　過熱水蒸気　スチーム　業界初[注1]

はかって両面グリル　表も裏もこんがり焼けておいしい。

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

レンジが食品の重さをはかるから、数や大きさが変わってもオートで火加減ピッタリ。いつもおいしい。

ヒーターの熱と熱伝導のよいアルミ製グリル皿の熱で、両面こんがり。

■波型プレートで脂を切る。

レンジ

2品同時あたため　冷凍と冷蔵も一度にできてうれしい

2つの異なる食品をいっしょにあたためられるから便利。

冷凍ごはんや冷蔵おかずなど温度の大きく異なる食品も、回転アンテナでマイクロ波をコントロールし、同時に食べごろにあたためます。さらに、左右の重量バランスをみてムラを抑えて加熱します。

※冷凍を左、冷蔵を右に置きます。冷凍と常温はうまくあたたまりません。食品の種類や分量の違いによってはうまくあたたまらない場合があります（汁もの、カレーなどのとろみのあるもの、2品の分量が大きく違う場合、食品分量に合った同程度の大きさ・重さの容器を使わなかった場合など）。

冷凍ごはん　冷蔵おかず

トリプル重量センサー（GPS）は、さらにこんなに便利。
（弊社赤外線センサー搭載機種との比較）

- 食器の形やラップの有無で仕上がりが影響されません。
- オーブン・グリル調理も分量に合わせてオートで火加減ピッタリの加熱ができます。
- オーブン・グリル調理後で庫内が熱くても、オートあたためができます。

※食器の耐熱温度よりレンジ庫内の温度が高い場合は使えません。

○このページはMRO-DV200を中心にご説明しています。

※1 ごはん用4種類、冷凍ごはん用2種類、おかず用4種類、汁もの用4種類、牛乳用4種類、お酒用2種類。

デリシャス調理でヘルシー、おいしい。栄養素を守り、本格料理もおまかせ。

レンジ　オーブン　グリル　過熱水蒸気　スチーム

業界最高[注1] 約400℃[※1] 過熱水蒸気（ナノスチーム）[※2]

脂・塩分を落としてヘルシー　脱脂　減塩
うまみ成分を増やす　アミノ酸　イノシン酸　グアニル酸

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

「標準コース」と「ヘルシーアップコース」を搭載。

標準（エコ）コースは5種の加熱の連係で脂・塩分を落としながら、すばやく効率的に調理します。ヘルシーアップコースは過熱水蒸気だけで、脂・塩分をさらに落とします。

標準（エコ）　約28%カット[※3]
ヘルシーアップ　約31%カット[※4]

標準（エコ）　約5%カット[※5]
ヘルシーアップ　約18%カット[※6]

5種の加熱の連係でうまみ成分を増やす。 日立独自

理想的な食品内部温度を示すうまみ温度曲線
（鶏のハーブ焼きの例）

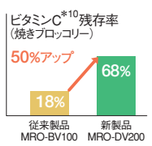
レンジ　過熱水蒸気　スチーム

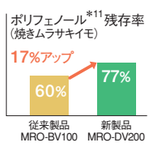
低酸素調理

ポリフェノール　ビタミンC

酸化に弱い栄養素を守る。

スチームや過熱水蒸気で庫内の酸素を追い出し、低酸素状態で調理します。酸化しやすいポリフェノール、ビタミンCなどの栄養素の破壊を抑えます。また、油の酸化も抑制[※9]し、天ぷらなどの風味を保ちながらサクサクにあたためます。





レンジ　オーブン　スチーム

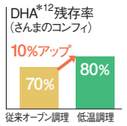
低温調理

DHA　アミノ酸

日立独自

熱に弱い栄養素を守る。

レンジ、オーブン、スチームを組み合わせて100℃前後の温度帯でじっくり加熱することにより、DHAなどを加熱による破壊を抑えて調理します。



じっくり加熱でアミノ酸も増やす

手づくりハムやソーセージ、ビーフジャーキーなどが作れます。アミノ酸が増えておいしさアップ。

ビーフジャーキー
アミノ酸 約1.4倍[※13]

オーブン

320℃[注1] 高火力オーブン

本格オーブン料理もおまかせ

注1 320℃での運転時間は5分間です。その後は自動的に250℃に切替わります。

320℃高火力ですばやくおいしく。

すばやく焼き上げるからピザもカリッとこんがり石窯で焼いたように仕上げます。

遠赤くるみ焼きでふっくらおいしく。

庫内左右側面の遠赤ブラックフッ素コートの遠赤効果で中までしっかりふっくらと焼き上げます。

レンジ　スチーム

スチームあたため

分量にピッタリのスチーム量でしっとり加熱。

食品分量に合ったスチーム量で食材全体を包み込むので、ムラも少なく仕上げることができます。

○このページはMRO-DV200を中心にご説明しています。

*1 噴き出し口付近の最高温度。※2 本製品は最高約400℃の過熱水蒸気を噴き出す機構を搭載しています。日立ではこれを「ナノスチーム」と呼んでいます。粒子の直径が約1.5ナノメートルと超微細で、大きな熱エネルギーを持ち、食材の焼成に適しています。※3 鶏のハーブ焼き1人前（約250g）の場合、一切れ（約100g）の調理後に含まれる塩分量。ヘルシーアップコース：約2.96g、ガスグリル調理：約3.59g（日立調べ）。※7 鶏のハーブ焼き1人前（約250g）の場合、イノシン酸は、5種の加熱の連係：約697mg/kg、フライパン調理：約439mg/kg（日立調べ）。※8 鶏のハーブ焼き1人前（約250g）の場合、アミノ酸素調理：72mg、従来機種MRO-BV100オーブン加熱：19mgを当社にて換算（日立調べ）。※11 調理後のムラサキイモ（100g）に含まれる量、低酸素調理：70mg、従来機種MRO-BV100オーブン加熱：54mgを当社にて換算（日立調べ）。※12 調理後のさんま（100g）に含まれる量、低温調理：2.9mg、従

いつもの定番料理から、おもてなしの本格料理まで充実の320レシピ。

本格的に

はかって両面グリル

波型のプレートが脂を切って、裏側にもしっかり焼き色をつけます。

320℃高火力オーブン

320℃の高火力で本格的なオーブン調理もご家庭で上手に作れます。

スチーム調理

パンやお菓子、蒸しものが上手に作れます。

カンタンに

スチームあたため

スチームが食品全体を包み込んであたためるので、ムラを抑えて仕上げます。

朝食セットメニュー

朝の忙しい時間に、主食とおかずが一度にできる便利なセットメニュー。

ヘルシーに

過熱水蒸気

最高約400℃[※2]の過熱水蒸気（ナノスチーム）で余分な脂や塩分を絞り出します。

低酸素調理

酸化しやすいポリフェノール、ビタミンCなどの栄養素を守ります。

低温調理

100℃前後のじっくり加熱でDHAなどの栄養素の破壊を抑えて調理します。

世界の料理

沼口ゆき監修 世界の味めぐり

世界の料理がカンタンにおいしく自宅で作れます。

沼口ゆきプロフィール

東京、パリなどで料理と製菓を学び料理研究家有元葉子氏に師事した後、独立。築地市場近くで料理教室を主宰。著書に「コンフィチュール・レシピブック」（成美堂出版）、「気分は、ちょっとごちそう」（角川SSコミュニケーションズ）、「チョコレートノート」（グラフ社）他

標準コース：約406kcal、フライパン調理：約565kcal（日立調べ）。※4 鶏のハーブ焼き1人前（約250g）の場合、ヘルシーアップコース：約388kcal、フライパン調理：約565kcal（日立調べ）。※5 塩鮭一切れ（約100g）の調理後に含まれる塩分量。標準：約3.40g、ガスグリル調理：約3.59g（日立調べ）。※6 塩鮭ノ酸（グルタミン酸）は、5種の加熱の連係：約1029mg/kg、フライパン調理：約338mg/kg（日立調べ）。※9 調理後の油の酸価（酸化の度合いの指標）、調理前を100としたときに、低酸素調理：179、従来機種MRO-BV100オーブン加熱：657（日立調べ）。※10 調理後のブロッコリー（100g）に含まれる量、低来鍋調理：2.6mgを当社にて換算（日立調べ）。コンフィは魚などをオリーブオイルなどに漬け、100℃前後の低温でじっくり火を通すフランス料理。MRO-DV200なら、1/16程度のごく少量の油で作れる。※13 調理後のビーフジャーキー（100gに含まれる量、生：235mg、低温調理：330mg（日立調べ）。

大容量・高機能でさらに省エネ。 省エネNo.1[注1]

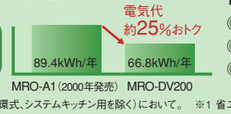
業界No.1[注1]の省エネ機能

年間消費電力量66.8kWh/年[※1]

省エネ基準達成率110%

8年前に比べて電気代約25%削減

CO_2削減10kg/年[※1]

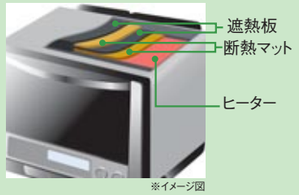


■省エネを支える技術

[レンジ]
◎マイクロ波解析による高効率加熱

[オーブン]
◎熱流体解析による庫内温度分布均一化
◎トリプルヒーターによる急速加熱
◎4層断熱構造による熱漏えいの低減

4層断熱構造（上面と背面に採用）



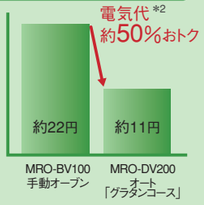
※イメージ図

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。 ※1 省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による。

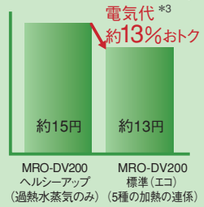
5種の加熱でエコ

外側から焼くオーブンや過熱水蒸気に、食品の内側から加熱するレンジ加熱を組み合わせることによって、調理時間を短縮し、省エネになります。

グラタン



鶏のハーブ焼き



業界No.1[注2]のゆとりの庫内で、省スペース「ひろびろ薄ピタ」。

注2 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

庫内ひろびろ No.1[注2]

庫内幅42cmのワイド庫内なので、大物調理も丸ごとOK。2段調理で、ロールパンなら一度に24個まで、焼くことができます。

薄型奥行トップクラス

奥行45cmの一般的なレンジ台にはみださずに置ける。

※奥行44.4cm。ハンドル含む奥行は46.9cm。

左右・背面壁ピッタリ設置

左右側面に余裕がなくても、後ろに余裕がなくても、いろいろなキッチンに置ける。

10年前に比べて、こんなに省スペース

使いやすいから、調理もラクラク。

「光ナビゲーション」でシンプル・カンタン操作。

ダブルダイヤルと光る文字、液晶が連動して、次の手順を光でお知らせするカンタン操作です。

ライトアップメニュー

使用する付属品とセットする位置が表示されるから、カンタンに使えます。

左ダイヤルで「手動調理」、右ダイヤルで「オート調理」を操作。

手動調理
左ダイヤルを回し、「光る文字」と「ホワイト液晶」に従って操作。

オート調理
右ダイヤルを回し、ライトアップメニューからメニューを選択。
※「わがや流」「ヘルシーアップ」選択時は該当メニューだけが点灯。

「手動調理」は、よく使うレンジ800Wが最初に出てくるから、カンタン、便利。

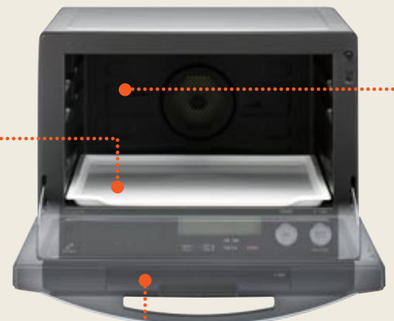
お手入れカンタン、いつも清潔。

外して丸洗い テーブルプレート 日立独自

汚れても丸洗いできるから清潔

従来のフラットタイプレンジは床面が外せないのでお手入れが大変。

取り出しやすい取っ手つき。



スチームお手入れ・脱臭

［清掃］（スチームお手入れ）
庫内の汚れをスチームで落としやすくします。また給水タンクを抜いて行えば、本体パイプ内に残った水をスチームにして放出します。

［脱臭］
ヒーターの熱で、庫内のにおいを焼ききります。

水が入れやすい大型給水タンク

外しやすい前面タンク。　水もラクに入れられます。

遠赤ブラックフッ素コート

油汚れがつきにくく、ふき取りがラクラク。

お手入れカンタン、スッキリ収納 はかって両面グリル皿 日立独自

フッ素加工でサッと洗えて、お手入れカンタン。

○このページはMRO-DV200を中心にご説明しています。
*1 当社8年前の商品MRO-A1と新商品MRO-DV200の年間CO_2排出量の比較。MRO-A1：約37kg、MRO-DV200：約27kg（当社試算値）。*2 グラタン4皿1回当たりの電気代。1kWh=22円で換算（日立調べ）。*3 鶏のハーブ焼き2人前（500g）1回当たりの電気代。1kWh=22円で換算（日立調べ）。

総庫内容量
ワイド&フラット庫内 33L

デリシャス調理
ヘルシーシェフ
MRO-DV200
NEW オープン価格★

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率110%
	年間消費電力量 66.8kWh/年

レンジ・オーブン・グリル・過熱水蒸気・スチーム

過熱水蒸気（ナノスチーム） P.5
ヘルシーアップ P.5
低酸素・低温調理 P.5
スチーム調理 P.14
トリプル重量センサー P.3
わがや流あたため P.3
2品同時あたため P.4
はかって両面グリル P.4
320℃熱風2段式 P.5
遠赤くるみ焼きオーブン P.5
遠赤グリル P.14
ライトアップメニュー P.8
光ナビゲーション P.8
ワイド&フラット庫内 P.14
バックライト付きホワイト液晶 P.8
スチームお手入れ P.8
外して丸洗いテーブルプレート P.8

本体外形寸法（mm）
幅 500×奥行 444×高さ 400

本体を壁に密着させる場合は、アルミホイルを壁面に貼ると油汚れや結露を防止できます。

デリシャス調理で、ヘルシー・おいしい・うれしい。

省エネNo.1[注1]

ゆとりの庫内で省スペース

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

業界最高注1約400℃[*1]「過熱水蒸気」で、脂・塩分を落としてヘルシー、うまみ成分を増やす。

脱脂 減塩 アミノ酸 イノシン酸 グアニル酸

標準コースとヘルシーアップコースを搭載。標準（エコ）コースは、5種の加熱の連係でうまみ成分を増やし、脂・塩分を落としながら、すばやく効率的に調理します。ヘルシーアップコースは、過熱水蒸気だけで、脂・塩分をさらに落とします。

脂を落としてヘルシー、鶏のハーブ焼き。

「わがや流あたため」でわたし好みの仕上がりがうれしい。

食品の正味の重さにあった加熱だから、分量が多くても少なくても、お好みのあたため加減にピッタリ仕上げます。 業界初[注2]

注2 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

アツアツが好き。

ぬるめが好き。

「はかって両面グリル」で表も裏もこんがり焼けておいしい。

レンジが食品の重さをはかるから、数や大きさが変わっても、オートで火加減ピッタリ、いつもおいしい。しかも、波型プレートだから余分な脂を切ります。 業界初[注3]

注3 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

両面こんがり、ハンバーグ。

「2品同時あたため」で冷凍と冷蔵も一度にできてうれしい。

冷凍ごはんや冷蔵おかずなど温度の大きく異なる食品も、マイクロ波をコントロールし、同時に食べごろにあたためます。

冷凍ごはんと冷蔵おかずも同時にOK。

■「低酸素調理」で、酸化に弱い栄養素を守る。

ポリフェノール ビタミンC

スチーム、過熱水蒸気を使って庫内を低酸素化。
酸化に弱いビタミンCなどの抗酸化物質の破壊を抑えて調理します。

■「低温調理」で、熱に弱い栄養素を守る。

DHA アミノ酸

レンジ、オーブン、スチームを組み合わせて100℃前後の温度帯でじっくり加熱します。
DHAなどの栄養素の破壊を抑えます。 日立独自

■ 業界No.1[注4]ゆとりの庫内で、省スペース。「ひろびろ薄ピタ」設計。

大きな肉や魚も切らずに調理できる大容量の33Lワイド庫内ながら、奥行44.4cmの薄型設計。さらにキッチンにすっきり収納できる左右・背面壁ピッタリ設置により、業界トップクラスの省スペース化を実現しました。

注4 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

オートメニュー	
1 あたため	22 かんたんパン
2 解凍あたため	23 セットメニュー
3 スチームあたため	24 低温調理
4 中華まんあたため	25 お手入れ清掃
5 天ぷらあたため	26 お手入れ脱臭
6 牛　乳	エコ／ヘルシーアップ
7 解　凍	27 鶏のハーブ焼き
8 葉・果菜	28 串焼き
9 根　菜	29 焼き豚
10 冷凍と冷蔵（左側）（右側）	30 スペアリブ
11 グラタン	31 焼き魚
12 ピ　ザ	32 鶏のからあげ
13 ハンバーグ	33 オーブン天ぷら
14 ローストチキン	わがや流
15 焼きそば	34 ごはん
16 焼きいも	35 冷凍ごはん
17 焼き野菜	36 おかず
18 茶わん蒸し	37 汁もの
19 スポンジケーキ	38 牛　乳
20 シュー	39 お　酒
21 フランスパン	

●分量にあったスチーム量でしっとり加熱「スチームあたため」。
●本格オーブン料理もおまかせ「320℃高火力オーブン」遠赤くるみ焼き熱風2段式。
●おうちでカンタンに、ヘルシーおいしい充実の320レシピ。

パール（W）

ワイン（R）

総庫内容量33L
ひろびろ薄ピタ
ヘルシーシェフ
MRO-CV200
オープン価格★ 在庫品限り

目標年度 2008年度
省エネ基準達成率96%
年間消費電力量76.5kWh/年

ショコラ（T）
※プラチナ（S）もあります。

*1 噴き出し口付近の最高温度。

環境に配慮しています。
●電源部にPAM制御方式を採用し、マグネトロン出力の高効率化を図り省エネ化を実現。 ●使用していない時の電源を自動でOFFすることにより、無駄な電力（待機時消費電力）をなくしました。 ●電子制御基板に無鉛はんだを使用。 ※このP.9-10のすべての商品に対応しています。

総庫内容量
ワイド&フラット庫内 33L

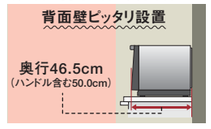
デリシャス調理
ヘルシーシェフ
MRO-DV100
NEW オープン価格★

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率107%
	年間消費電力量 68.5kWh/年

レンジ・オーブン・グリル・過熱水蒸気・スチーム

過熱水蒸気（ナノスチーム） P.5
ヘルシーアップ P.5
低酸素・低温調理 P.5
スチーム調理 P.14
トリプル重量センサー P.3
わがや流あたため P.3
2品同時あたため P.4
300℃熱風2段式 P.14
遠赤くるみ焼きオーブン P.5
遠赤グリル P.14
ワイド&フラット庫内 P.14
スチームお手入れ P.8
外して丸洗いテーブルプレート P.8

本体外形寸法（mm）
幅 495×奥行 465×高さ 385



デリシャス調理で、ヘルシー・おいしい・うれしい。

注1 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

業界最高注1約400℃[*1]「過熱水蒸気」で、脂・塩分を落としてヘルシー、うまみ成分を増やす。

標準（エコ）コースは、5種の加熱の連係でうまみ成分を増やし、脂・塩分を落としながら、すばやく効率的に調理します。ヘルシーアップコースは、過熱水蒸気だけで脂・塩分をさらに落とします。

「わがや流あたため」でわたし好みの仕上がりがうれしい。

食品の正味の重さにあった加熱だから、分量が多くても少なくても、お好みのあたため加減にピッタリ仕上げます。

注2 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

業界初[注2]

「2品同時あたため」で冷凍と冷蔵も一度でうれしい。

冷凍ごはんや冷蔵おかずなど温度の大きく異なる食品も、マイクロ波をコントロールし、同時に食べごろにあたためます。

ひろびろ ヘルシーシェフ
MRO-CV100
総庫内容量33L
オープン価格★ 在庫品限り

目標年度 2008年度
省エネ基準達成率96%
年間消費電力量76.5kWh/年

プラチナ（S）

■ 業界No.1[注4]ゆとりの庫内で使いやすい。

大きな肉や魚も切らずに調理できる大容量の33Lワイド庫内。

注4 2008年5月20日発売予定。家庭用電子レンジ（熱風循環式、システムキッチン用を除く）において。

●低酸素調理で酸化に弱い栄養素を守る。●本格オーブン料理もおまかせ「300℃オーブン」遠赤くるみ焼き熱風2段式。

オートメニュー				
1 あたため	10 冷凍と冷蔵（左側）（右側）	18 茶わん蒸し	26 お手入れ脱臭	33 オーブン天ぷら
2 解凍あたため	11 グラタン	19 スポンジケーキ	エコ／ヘルシーアップ	わがや流
3 スチームあたため	12 ピ　ザ	20 シュー	27 鶏のハーブ焼き	34 ごはん
4 中華まんあたため	13 ハンバーグ	21 フランスパン	28 串焼き	35 冷凍ごはん
5 天ぷらあたため	14 ローストチキン	22 かんたんパン	29 焼き豚	36 おかず
6 牛　乳	15 焼きそば	23 セットメニュー	30 スペアリブ	37 汁もの
7 解　凍	16 焼きいも	24 低温調理	31 焼き魚	38 牛　乳
8 葉・果菜	17 焼き野菜	25 お手入れ清掃	32 鶏のからあげ	39 お　酒
9 根　菜				

本体を壁に密着させる場合は、アルミホイルを壁面に貼ると油汚れや結露を防止できます。

プラチナ（S）

総庫内容量
ワイド&フラット庫内 30L

ヘルシーシェフ
MRO-CS8
オープン価格★

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率90%
	年間消費電力量 78.2kWh/年

レンジ・オーブン・グリル・過熱水蒸気・スチーム

過熱水蒸気（対流式） P.14
スチーム調理 P.14
ドンピシャ加熱（GPS） P.14
上下平面ヒーター式 P.14
遠赤くるみ焼きオーブン P.5
遠赤グリル P.14
早らくキー P.14
ワイド&フラット庫内 P.14
スチームお手入れ P.8
外して丸洗いテーブルプレート P.8

本体外形寸法（mm）
幅 487×奥行 430×高さ 365

本体を壁に密着させる場合は、アルミホイルを壁面に貼ると油汚れや結露を防止できます。

ワイド庫内 過熱水蒸気オーブンレンジ。

■「過熱水蒸気（対流式）」で余分な脂・塩分を落とす。

スチームを庫内で対流させて、100℃を超える過熱水蒸気にします。食材の脂や塩分を落としてヘルシーに焼き上げます。

■「遠赤くるみ焼きオーブン」でパリッとおいしく焼き上げ。

遠赤くるみ焼きで食材の中までじっくり焼き上げて、パンやピザもふっくらパリッと仕上げます。

■あたためから蒸しものまで本格スチーム調理。

スチーム調理…蒸しものやスチームオーブン調理をオートでカンタンにおいしく調理します。

スチームあたため…冷めたごはんをラップなしでも、しっとりふっくらあたためます。

鶏のからあげも脂を落としてヘルシー。

中華まんもふっくら。

●食品の重さと位置をはかる「ドンピシャ加熱（GPS）」。

オートメニュー				
あたため	7 冷蔵食品パリッと	14 ピ　ザ	21 ケーキ	28 エビフライ
1 あたため	8 冷凍食品パリッと	15 シチュー・カレー	22 シュー	29 ヒレカツ
2 解凍あたため	のみもの・デイリー	16 焼そば	23 フランスパン	30 オーブン天ぷら
スチームあたため	9 牛　乳	スチーム調理	24 かんたんパン	31 焼き野菜
3 しっとりあたため	10 お　酒	17 半解凍	過熱水蒸気	32 焼き魚
4 中華まん（冷蔵）	11 葉・果菜	18 解　凍	25 鶏のハーブ焼き	33 コンフィチュール
5 中華まん（冷凍）	12 根　菜	19 茶わん蒸し	26 スペアリブ	
6 天ぷらあたため	13 グラタン	20 プリン	27 鶏のからあげ	

ライトグレー（H）

★オープン価格の商品は、希望小売価格を定めていません。 商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

総庫内容量
フラット庫内 22L

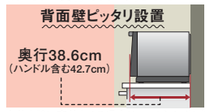
ヘルシーシェフ
MRO-CS7
オーブン価格★

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率90%
	年間消費電力量 78.1kWh/年

レンジ・オーブン・グリル・過熱水蒸気・スチーム

過熱水蒸気（対流式） P.14
スチーム調理 P.14
赤外線センサー P.14
上下平面ヒーター式 P.14
遠赤くるみ焼きオーブン P.5
遠赤グリル P.14
早らくキー P.14
フラット庫内 P.14
スチームお手入れ P.8

本体外形寸法（mm）
幅 483×奥行 386×高さ 340



本体を壁に密着させる場合は、アルミホイルを壁面に貼ると油汚れや結露を防止できます。

業界最小[注1]過熱水蒸気オーブンレンジ。

注1 2008年5月1日現在。家庭用電子レンジ（タンク付きスチームオーブンレンジ）において。

■「過熱水蒸気（対流式）」で余分な脂・塩分を落とす。

スチームを庫内で対流させて、100℃を超える過熱水蒸気にします。食材の脂や塩分を落としてヘルシーに焼き上げます。

■「遠赤くるみ焼きオーブン」でパリッとおいしく焼き上げ。

遠赤くるみ焼きで食材の中までじっくり焼き上げて、パンやピザもふっくらパリッと仕上げます。

■あたためから蒸しものまで本格スチーム調理。

スチーム調理…蒸しものやスチームオーブン調理をオートでカンタンにおいしく調理します。

スチームあたため…冷めたごはんをラップなしでも、しっとりふっくらあたためます。

脂を落としてヘルシー、鶏のハーブ焼き。

スポンジケーキもふっくら。

ライトグレー（H）

オートメニュー

あたため		スチーム調理	過熱水蒸気
1 あたため	8 ピ　ザ	16 半解凍	24 鶏のハーブ焼き
2 解凍あたため	9 焼そば	17 解　凍	25 スペアリブ
のみもの・デイリー	10 コンビニ弁当	18 茶わん蒸し	26 鶏のからあげ
3 牛　乳	スチームあたため	19 プリン	27 エビフライ
4 お　酒	11 しっとりあたため	20 ケーキ	28 ヒレカツ
5 葉・果菜	12 中華まん（冷蔵）	21 シュー	29 オーブン天ぷら
6 根　菜	13 中華まん（冷凍）	22 フランスパン	30 焼き野菜
7 グラタン	14 シューマイ	23 かんたんパン	31 焼き魚
	15 天ぷらあたため		

ライトグレー（H）

総庫内容量
フラット庫内 22L

ワイドPAM
MRO-CF6
オーブン価格★

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率90%
	年間消費電力量 78.1kWh/年

レンジ・オーブン・グリル

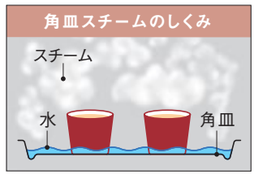
角皿スチーム P.14
カロリーカット調理 P.14
赤外線センサー P.14
上下平面ヒーター式 P.14
遠赤くるみ焼きオーブン P.5
遠赤グリル P.14
フラット庫内 P.14

本体外形寸法（mm）
幅 483×奥行 376×高さ 330

角皿を使うカンタンスチームでふっくらなめらか。

■「角皿スチーム」でオートでおまかせ。だからカンタンに。

角皿に水を入れて、あとはオートでおまかせ。茶わん蒸し、プリン、ケーキなどがスチームでふっくらなめらかに仕上がります。



※オートメニュー以外の手動スチーム調理はできません。

口当たりなめらかな茶わん蒸し。

■「遠赤くるみ焼きオーブン」でパリッとおいしく焼き上げ。

「遠赤ブラックフッ素コート」と「大理石調プレート」の遠赤効果で食材の中までじっくり焼き上げて、パンやピザもふっくらパリッと仕上げます。

■「カロリーカット調理」で油を使わずヘルシー。

揚げもの、焼きもの、炒めものを生から調理。油を使わず、ヘルシーに仕上げます。

グラタンも、表面こんがり、中はクリーミーに。

ライトグレー（H）

オートメニュー

のみもの			
3 牛　乳	9 グラタン	16 和菓子	23 エビフライ
4 お　酒	10 ピ　ザ	17 スフレチーズケーキ	24 ヒレカツ
デイリー	11 ケーキ	18 プリン	25 オーブン天ぷら
5 半解凍	12 かんたんパン	カロリーカット	26 焼きそば
6 解　凍	13 コンビニ弁当	19 鶏のハーブ焼き	27 チンジャオロウスー
7 葉・果菜	角皿スチーム	20 スペアリブ	
8 根　菜	14 茶わん蒸し	21 豚肉の野菜ロール	
	15 手づくり豆腐	22 鶏のからあげ	

環境に配慮しています。
●電源部にPAM制御方式を採用し、マグネトロン出力の高効率化を図り省エネ化を実現。 ●使用していない時の電源を自動でOFFすることにより、無駄な電力（待機時消費電力）をなくしました。 ●電子制御基板に無鉛はんだを使用。 ※このP.11-12のすべての商品に対応しています。（MRO-SK1S／SK1Bを除く）

総庫内容量
ターンテーブル 18L

ワイドPAM
MRO-CT5
オーブン価格★

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率100%
	年間消費電力量 73.4kWh/年

レンジ・オーブン・グリル

カロリーカット（炒めもの）調理 P.14
重量センサー P.14

本体外形寸法（mm）
幅 470×奥行 400×高さ 300

トースト・グラタンがはやい。便利機能も充実のコンパクトオーブンレンジ。

■トースト・グラタンがはやい。

ヒーターをパワーアップすることで、焼き上げ時間を大幅に短縮しました。*
トーストはふんわり、グラタンはこんがりスピーディーに焼き上げます。

トーストはふんわりすばやく。

グラタンもスピーディーに。

■朝に便利なモーニングメニュー。

トーストやかんたんおかず、牛乳（あたため）がオートでかんたんに調理できます。
忙しい朝にとっても便利な機能です。

かんたんおかず

- あたためがはやい「ワイドPAM950W[注2]」
- レンジ発酵で焼き上げまで約60分「かんたんパン」
- 油を使わずヘルシー「カロリーカット（炒めもの）」

オートメニュー

1 あたため	6 ごはん	11 コンビニ弁当	15 グラタン
2 解凍あたため	7 半解凍	12 カロリーカット（炒めもの）	16 かんたんパン
3 トースト	8 解凍	13 ケーキ	
4 牛乳	9 葉・果菜	14 お菓子	
5 かんたんおかず	10 根菜		

ライトグレー（H）

注2 PAMとはPulse Amplitude Modulationの略。ワイドPAM950Wは短時間高出力機能（最大3分間）です。オート調理のあたため等の限定したメニューにのみ働きます。
*MRO-BT5（当社2007年モデル）との比較（オート調理時において）。トーストの場合：MRO-CT5は約5分10秒、MRO-BT5は約8分10秒。グラタンの場合：MRO-CT5は約20分、MRO-BT5は約27分です。

システムキッチン用オーブンレンジ

［スチーム機能付き電子レンジ＋大火力オーブン］

ガスをお使いの方にも満足いただける大火力200Vビッグオーブン。

3.8kWの大火力でスピーディーに本格調理。

大火力だから、予熱（300℃）までわずか約9分。肉や魚をすばやく高温調理します。
ローストターキーなら、表面をすばやく焼いてうまみを中へ閉じ込めます。

総庫内容量41Lだから大物料理も余裕で調理。 業界No.1[注3]

広い庫内に大火力の熱風が行き渡り、大物料理も焼きムラをおさえておいしく仕上げます。また、2段調理で、Lサイズのピザも一度に2枚焼き上げます。
注3 2007年1月11日現在。電気オーブンレンジにおいて。

●過熱水蒸気（ナノスチーム） ●ドンピシャ加熱（GPS） ●外して丸洗いテーブルプレート

大火力＆過熱水蒸気調理
200Vビッグオーブン
日立ビルトイン電気オーブンレンジ

MRO-SK201S（シルバー）
本体希望 273,000円
小売価格（税抜260,000円）

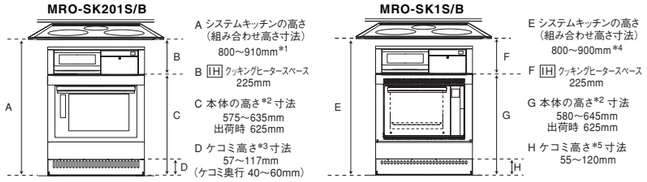
MRO-SK201B（ブラック）
本体希望 262,500円
小売価格（税抜250,000円）

100Vタイプもあります。

MRO-SK1S（シルバー）
本体希望 220,500円
小売価格（税抜210,000円）

MRO-SK1B（ブラック）
本体希望 204,750円
小売価格（税抜195,000円）

クッキングヒーターとオーブンレンジの組み合わせ高さ



仕様表

型式		MRO-SK201S/B	MRO-SK1S/B
電源		単相200V（50/60Hz共用）20A	単相100V（50/60Hz共用）
電子レンジ機能	高周波出力	PAM1,000W*6、700W、500W、200W相当、100W相当	PAM1,000W*6、700W、500W、200W相当、100W相当
	消費電力（最大時）	1,490W	1,450W
オーブン機能	消費電力	3,800W	1,300W（上・下・熱風ヒーター）
	温度調節範囲	発酵（40）、100～250、280、300℃*7	発酵（40）、100～210、250℃*8
グリル機能	消費電力	2,600W	1,270W（上ヒーター）
外形寸法（幅×奥行×高さ）		596×541×625*9 mm	598×510×625*9 mm
加熱室有効寸法（幅×奥行×高さ）		415×380×246mm	325×370×210mm
総庫内容量		41L	30L
質量		約46kg	約40kg

○本製品にはクッキングヒーターは含まれておりません。

★オーブン価格の商品は、希望小売価格を定めていません。 商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

タイプ		オーブンレンジ							
		過熱水蒸気オーブンレンジ						オーブンレンジ	
総庫内容量 型式 本体色 本体希望小売価格（税込） 掲載ページ		デリシャス調理 ヘルシーシェフ 33L MRO-DV200 NEW パール（W）、ワイン（R） オープン価格★ P.1-9	ひろびろ薄ピタ ヘルシーシェフ 33L MRO-CV200 在庫品限り ショコラ（T）、プラチナ（S） オープン価格★ P.9	デリシャス調理 ヘルシーシェフ 33L MRO-DV100 NEW プラチナ（S） オープン価格★ P.10	ひろびろ ヘルシーシェフ 33L MRO-CV100 在庫品限り プラチナ（S） オープン価格★ P.10	ヘルシーシェフ 30L MRO-CS8 ライトグレー（H） オープン価格★ P.10	ヘルシーシェフ 22L MRO-CS7 ライトグレー（H） オープン価格★ P.11	ワイドPAM 22L MRO-CF6 ライトグレー（H） オープン価格★ P.11	ワイドPAM 18L MRO-CT5 ライトグレー（H） オープン価格★ P.12
庫内形状		ワイド&フラット	ワイド&フラット	ワイド&フラット	ワイド&フラット	ワイド&フラット	フラット	フラット	ターンテーブル
センサー種類		トリプル重量センサー（GPS）＋温度センサー	ドンピシャ加熱（GPS）＋温度センサー	トリプル重量センサー（GPS）＋温度センサー	ドンピシャ加熱（GPS）＋温度センサー	ドンピシャ加熱（GPS）＋温度センサー	赤外線センサー＋温度センサー	赤外線センサー＋温度センサー	重量センサー＋温度センサー
デリシャス調理（新機能）	はかって両面グリル	●	—	—	—	—	—	—	—
	わがや流あたため	●	—	●	—	—	—	—	—
	2品同時あたため	●	●（冷蔵・常温のみ）	●	●（冷蔵・常温のみ）	—	—	—	—
スチーム機能	発生方式	水タンク式	水タンク式	水タンク式	水タンク式	水タンク式	水タンク式	角皿式	—
オート	過熱水蒸気	●	●	●	●	●	●	—	—
オート	ヘルシーアップ	●	●	●	—	—	—	—	—
オート	低酸素調理	●	●	●	●	—	—	—	—
オート	低温調理	●	●	●	—	—	—	—	—
オート	スチーム調理	●	●	●	●	●	●	●	—
手動	過熱水蒸気オーブン	●	●	●	●	—	—	—	—
手動	過熱水蒸気グリル	●	●	●	●	—	—	—	—
手動	スチームレンジ	●	●	●	●	●	●	—	—
手動	スチームオーブン	●	●	●	●	●	●	—	—
手動	スチームグリル	●	●	●	●	●	●	—	—
レンジ機能	レンジ最高出力	ワイドPAM1,000W*1	ワイドPAM1,000W*1	ワイドPAM1,000W*1	ワイドPAM1,000W*1	ワイドPAM1,000W*1	ワイドPAM1,000W*1	ワイドPAM1,000W*1	ワイドPAM950W*1
オーブン／グリル機能	方式（2段調理）	遠赤くるみ焼き 熱風2段式	遠赤くるみ焼き 熱風2段式	遠赤くるみ焼き 熱風2段式	遠赤くるみ焼き 熱風2段式	遠赤くるみ焼き 上下平面ヒーター式	遠赤くるみ焼き 上下平面ヒーター式	遠赤くるみ焼き 上下平面ヒーター式	上：管ヒーター 下：平面ヒーター
	ヒーター	庫内温度をすばやく立ち上げる 光クイックヒーター	庫内温度をすばやく立ち上げる 光クイックヒーター	庫内温度をすばやく立ち上げる 光クイックヒーター	庫内温度をすばやく立ち上げる 光クイックヒーター				
	グリル	遠赤グリル	遠赤グリル	遠赤グリル	遠赤グリル	遠赤グリル	遠赤グリル	遠赤グリル	上火焼き
	トースト	●（手動：途中で裏返し）	●（手動：途中で裏返し）	●（手動：途中で裏返し）	●（手動：途中で裏返し）	トーストは焼けません	トーストは焼けません	トーストは焼けません	●（オート）
オートメニューコース数／レシピ数*2		39コース／320レシピ	44コース／300レシピ	39コース／150レシピ	41コース／150レシピ	33コース／100レシピ	31コース／80レシピ	27コース／80レシピ	16コース／50レシピ
付属品		外して丸洗いテーブルプレート オーブン用角皿 41×31cm 2枚 はかって両面グリル皿 クッキングガイド*3	外して丸洗いテーブルプレート オーブン用角皿 41×31cm 2枚 焼き網 クッキングガイド*3	外して丸洗いテーブルプレート オーブン用角皿 41×31cm 2枚 焼き網 クッキングガイド*3	外して丸洗いテーブルプレート オーブン用角皿 41×31cm 2枚 焼き網 クッキングガイド*3	外して丸洗いテーブルプレート オーブン用角皿 41×31cm 1枚 焼き網 クッキングガイド*3	オーブン用角皿 31×31cm 1枚 焼き網 クッキングガイド*3	オーブン用角皿 31×31cm 1枚 クッキングガイド*3	オーブン兼用丸皿 直径28cm トースト焼き網 兼用回転台 クッキングガイド*3
清掃	庫内のお手入れ	遠赤ブラックフッ素コート 外して丸洗いテーブルプレート 外して丸洗いレッグカバー スチームお手入れ 庫内脱臭	遠赤ブラックフッ素コート 外して丸洗いテーブルプレート 外して丸洗いレッグカバー スチームお手入れ 庫内脱臭	遠赤ブラックフッ素コート 外して丸洗いテーブルプレート 外して丸洗いレッグカバー スチームお手入れ 庫内脱臭	遠赤ブラックフッ素コート 外して丸洗いテーブルプレート 外して丸洗いレッグカバー スチームお手入れ 庫内脱臭	遠赤ブラックフッ素コート 外して丸洗いテーブルプレート スチームお手入れ 庫内脱臭	遠赤ブラックフッ素コート スチームお手入れ 庫内脱臭	遠赤ブラックフッ素コート 庫内脱臭	庫内脱臭
便利な機能	簡単操作	光ナビゲーション（ライトアップメニュー ダブルダイヤル）	光ナビゲーション（ライトアップメニュー ダブルダイヤル）	新シングルナビダイヤル	光ナビゲーション（早らくキー&ダブルダイヤル）	早らくキー	早らくキー	早らくキー	—
	表示器	バックライト付きホワイト液晶	バックライト付きホワイト液晶	液晶	バックライト付き液晶	液晶	液晶	液晶	液晶
省エネ	オートOFF機能（待機時消費電力ゼロ）	●	●	●	●	●	●	●	●
寸法（mm）	本体外形寸法 幅×奥行（ハンドル含む）×高さ	740×500×444（469）	740×500×444（469）	755×495×465（500）	755×495×465（500）	695×487×430（454）	644×483×386（427）	634×483×376（417）	605×470×400（418）
	設置寸法図*4 脚間寸法図	左右・背面壁ピッタリ設置*5	左右・背面壁ピッタリ設置*5	背面壁ピッタリ設置*5	背面壁ピッタリ設置*5	背面壁ピッタリ設置*5	背面壁ピッタリ設置*5		
	庫内有効寸法 幅×奥行×高さ	400×322×240	400×322×240	400×322×240	400×322×240	400×322×215	295×316×220	295×316×220	295×307×165
仕様	電源	AC100V（50-60Hz）	AC100V（50-60Hz）	AC100V（50-60Hz）	AC100V（50-60Hz）	AC100V（50-60Hz）	AC100V（50-60Hz）	AC100V（50-60Hz）	AC100V（50-60Hz）
	レンジ 手動出力（W）	800、600、500、200相当、100相当	700、500、200相当、100相当	800、600、500、200相当、100相当	700、500、200相当、100相当	700、500、200相当、100相当	600、500、200相当、100相当	600、500、200相当、100相当	600、200相当、100相当
	レンジ 消費電力（最大）	1,450W	1,450W	1,450W	1,450W	1,450W	1,450W	1,450W	1,450W
	オーブン／グリル 出力／消費電力	1,350W／1,410W	1,350W／1,410W	1,350W／1,390W	1,350W／1,390W	1,310W／1,340W	1,280W／1,330W	1,280W／1,330W	1,370W／1,390W
	オーブン／グリル 温度調節	100～250℃、320℃*6 発酵（35・40・45℃）	100～250℃、300℃*6 発酵（35・40・45℃）	100～250℃、300℃*6 発酵（35・40・45℃）	100～250℃、300℃*6 発酵（35・40・45℃）	100～210℃、250℃*6 発酵（35・40・45℃）	100～210℃、250℃*6 発酵（35・40・45℃）	100～210℃、250℃*6 発酵（35・40・45℃）	100～210℃、250℃*6 発酵（40℃）
	質量（kg）	約20.0	約20.0	約19.5	約19.5	約16.5	約13.5	約13.0	約11.0

*1 PAMとはPulse Amplitude Modulationの略。ワイドPAM1,000W、ワイドPAM950Wは短時間高出力機能で最大3分間です。 *2 オートメニューコース数：本体内蔵の調理コース、レシピ数：付属のクッキングガイド掲載数。 *3 クッキングガイドは取扱説明書と料理集を兼ねて設置する場合は、変形する恐れがあるため遠ざけてください。コードは、排気口や温度の高い部分に近づけないでください。冷蔵庫などの上に置く場合は耐熱温度100℃以上かをご確認ください。 *5 本体を壁に密着させる場合は、アルミホイルを壁面に貼ると油汚れや結露をしても調理物の油で汚れたり結露することがあります。排気が壁にあたらないように据え付けてください。熱に弱い家具やコンセントがある壁面に排気口を向けて設置できます。 *4 本体は壁などとの間をあけてください。すき間があっても5面を囲む設置はしないでください。上記寸法を離しても防止できます。 *6 最高設定温度での運転時間は5分間です。その後は自動的に320・300℃→250℃、250℃→210℃に自動的に切り替わります。

機能マーク説明

- **過熱水蒸気（ナノスチーム）**：スチームを瞬間的に加熱することで発生する、高温のナノスチームで脂・塩分を落とします。
- **過熱水蒸気（対流式）**：スチームを庫内の対流熱で過熱水蒸気にし、脂・塩分を落とします。
- **ヘルシーアップ**：過熱水蒸気だけの調理で、より多く脂・塩分を落とします。
- **低酸素調理**：庫内を低酸素状態にして、酸化に弱い栄養素を守ります。
- **低温調理**：100℃前後の温度帯で、熱に弱い栄養素を守ります。
- **スチーム調理**：あたためから本格オーブンまで、スチームを使っておいしく仕上げます。
- **角皿スチーム**：角皿に水を入れ、オーブン調理中スチームを発生させて、ふっくら仕上げます。
- **カロリーカット調理**：揚げもの、焼きもの、炒めものを油を使わずに調理します。
- **カロリーカット（炒めもの）調理**：炒めものを油を使わずに調理します。
- **トリプル重量センサー（GPS）**：従来のドンピシャ加熱に新制御を加えデリシャス調理を可能にしました。
- **ドンピシャ加熱（GPS）**：3つのセンサーで食材の重さと位置をはかり、分量にドンピシャな火加減と時間で調理します。
- **赤外線センサー**：赤外線で食材表面の温度をはかって、加熱を調整します。
- **重量センサー**：食材の重さをはかって、加熱を調整します。
- **遠赤くるみ焼きオーブン**：「遠赤ブラックフッ素コート」の遠赤効果で中までしっかり焼き上げます。
- **320℃（300℃）熱風2段式**：最高320℃（300℃）の大火力。熱風と上ヒーターで、2段のオーブン調理ができます。
- **上下平面ヒーター式**：お手入れ簡単な上下平面ヒーターでムラをおさえて焼き上げます。
- **はかって両面グリル**：食品の重さをはかって裏返さなくても両面をしっかり焼き上げます。
- **遠赤グリル**：上ヒーターの遠赤効果で、表面をこんがり焼き上げます。
- **わがや流あたため**：食品の分量が多くても少なくても、お好みのあたため加減に仕上げます。
- **2品同時あたため**：冷凍と冷蔵の食品をいっしょにあたためられます。
- **ワイド&フラット庫内**：ターンテーブルをなくしたひろびろ庫内。フラットなのでお手入れも簡単です。
- **フラット庫内**：ターンテーブルをなくしてフラットなので、お手入れも簡単です。
- **外して丸洗いテーブルプレート**：庫内底面のプレートを外して丸洗いできます。プレートは遠赤放射率の高いセラミック製です。
- **外して丸洗いレッグカバー**：レッグカバーが外して丸洗いできます。
- **スチームお手入れ**：庫内の汚れをスチームとヒーターで落としやすくします。
- **光ナビゲーション**：ダブルダイヤルと光る文字、液晶が連動して、次の手順を光でお知らせする簡単操作です。
- **ライトアップメニュー**：普段はメニューが消灯してすっきり。使うときは点灯して、目的のメニューが見つけやすい。
- **新シングルナビダイヤル**：オート調理と手動調理をひとつのダイヤルで操作できます。
- **早らくキー&ナビダイヤル**：オートメニューのカテゴリーを選択する「早らくキー」とダイヤルで簡単に操作できます。
- **早らくキー**：オートメニューのカテゴリーを選択する「早らくキー」で簡単に操作できます。
- **バックライト付きホワイト液晶**：白く明るい液晶表示で、くっきり見やすい。

電子レンジ転倒防止金具セット〈サービス扱い品〉

電子レンジと木製壁面とを固定する金具

MRO-N80-016

希望小売価格1,050円（税抜1,000円）

※2ケ所で固定する場合、2セット使用してください。
壁から電子レンジまでの取り付け位置は180～275mm可能

年間消費電力量　50/60Hz（kWh/年）

	MRO-DV200	MRO-CV200	MRO-DV100	MRO-CV100	MRO-CS8	MRO-CS7	MRO-CF6	MRO-CT5
区分	F*	F*	F*	F*	D*	D*	D*	B*
年間消費電力量*	66.8	76.5	68.5	76.5	78.2	78.1	78.1	73.4
電子レンジ機能の年間消費電力量	53.9	60.5	55.0	60.5	58.6	59.1	59.1	63.4
オーブン機能の年間消費電力量	12.9	16.0	13.5	16.0	19.6	19.0	19.0	10.0
年間待機時消費電力量	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

*区分について　B:オーブンレンジ（ヒーターの露出があるもので30L未満のもの）、D:オーブンレンジ（ヒーターの露出があるもの以外で30L未満のもの）、F:オーブンレンジ（熱風循環加熱方式のもの）
*年間消費電力量は、電子レンジ機能、オーブン機能、待機時の消費電力量を省エネ法に基づく測定法（周囲温度23±2℃）により算出し、合計した値です。

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にして下さい。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

★オープン価格の商品は、希望小売価格を定めていません。　商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

日立は2012年までにCO_2の6%削減をめざす「チーム・マイナス6%」に、参加しています。

日立は、地球温暖化防止のため「チーム・マイナス6%」が進めるCO_2削減に配慮。
製品づくりとCO_2削減を新しいスタイルで両立し、開発・設計から廃棄までの各段階で、一層の省エネルギー化を推進しています。

省エネルギー化	電源部にPAM制御方式を採用し、マグネトロン出力の高効率化を図り省エネ化を実現しました。 また、使用していない時の電源を自動でOFFすることにより、無駄な電力（待機時消費電力）をなくしました。
環境影響化学物質の削減	使用する原材料が及ぼす環境への影響を低減するため、電子制御基板に無鉛はんだを採用など、環境影響化学物質の使用量削減を進めています。
省資源化・資源の有効活用・再資源化	製品の軽量化、包装用発泡スチロールの削減、プラスチックの材質表示と材料グレードの統合などを進めています。また、多賀家電本部の構内に「ネオマテリアルセンター」を設立してプラスチック再生材を使用した成形技術開発を行うなど、資源循環型システム作りに取り組んでいます。

このマークは、日立グループの「環境情報表示制度」に基づき、地球環境保全に関連する取り組みの具体的内容をお知らせするためのマークです。
詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。 **http://www.hitachi-ap.co.jp/company/environment/kankyo/**

2007金賞受賞
製品安全対策優良企業

登録番号:EC99J2009
登 録 日:1996年7月22日
日立アプライアンス株式会社 家電事業部 多賀家電本部は、環境マネジメントに関する国際規格ISO（国際標準化機構）14001の審査を受け、登録されています。

登録証番号:JQA-0445
取得年月日:1994年3月29日
該 当 製 品:洗濯機、衣類乾燥機、クリーナー、電子レンジ、ジャー炊飯器、クッキングヒーター、空気清浄機、生ごみ処理機、換気扇、井戸ポンプ
日立アプライアンス株式会社 家電事業部 多賀家電本部は、品質マネジメントシステムに関する国際規格を認証取得しています。

安全に関するご注意

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/

●消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
●アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。
●調理以外の目的には使用しないでください。

長年ご使用の電子レンジの点検を！

●電子レンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。

愛情点検

ご使用の際、このような症状はありませんか？

●電源コードやプラグが異常に熱くなる。
●スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
●自動的に切れないときがある。
●コゲくさい臭いがしたり、運転中に異常な音やスパーク（火花）がでる。
●電子レンジにさわるとピリピリと電気を感じることがある。
●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

このような症状のときは、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

保証書に関するお願い

●ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」を必ずお受け取りになり、大切に保存してください。
●「製造番号」は、安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。

●機種によっては品切れ、仕様変更の場合がございますので、ご了承ください。
●カタログと実際の商品の色とは印刷物のため、多少異なる場合があります。お求めの際は、店頭でお確かめください。

カタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。
もし販売店でおわかりにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

■日立家電品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口

お客様相談センター 0120-3121-11

受付時間9:00～17:30（月～土）、9:00～17:00（日・祝日）
携帯電話、PHSからもご利用できます（年末年始は休ませていただきます）

・お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
・ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。

●お支払いには便利な日立のクレジット・リースをご利用ください。

信用と行きとどいたサービスの当店へどうぞ。

このカタログの記載内容は2008年5月現在のものです。**YH-1023(H)**

●この印刷物は再生紙を使用しています。
●この印刷物は環境にやさしい植物性大豆油インキを使用しています。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12